



Colledilà Gran Selezione 2020

Colore rosso rubino carico. Al naso aromi di prugne mature, note di caramello e tostatura. Al palato, morbido, elegante, con tannini setosi e un'acidità presente che sostiene il lungo finale.

Produttore	Barone Ricasoli
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Chianti Classico
Classificazione	DOCG
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2032 - 2035
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320980
Adatto a	Manzo, Cucina italiana, Agnello



Vinificazione

Il mosto fermenta per 14-16 giorni in serbatoi di acciaio inox. Il vino viene affinato per circa 22 mesi in botti di rovere da 500 litri (di cui il 30% tonneaux nuovi).

Terroir

Il vigneto di Colledilà ha un'estensione di circa 7 ettari e si trova nei pressi del Castello di Brolio, in direzione sud. Il terreno è costituito principalmente da argilla calcarea.

Storia

Dopo che Barone Ricasoli ha riacquistato la sua tenuta ancestrale nel 1993 e ha dato vita alla rinascita di Brolio con il Castello di Brolio nel 1997, ne ha fatto la Cantina dell'anno in Italia. Barone Ricasoli è ora proprietario di oltre 240 ettari di vigneti. Ricasoli è sinonimo di cultura del Sangiovese.

